



Уважаемые гости, добро пожаловать и не чувствуйте себя как дома!

Прежде всего, мы благодарим Вас за то, что вы нашли время, чтобы это прочитать. Мы сделали все возможное, чтобы сделать красиво оформленный, современный, инновационный, а в то же самое время старинный и классический ресторан. Если Вы чувствуете "стеснение", либо испытываете впечатление, что Вы не оделись как принято – сразу все это забудьте! Отдайтесь нашим услугам и тому, что почувствуете у нас, потому что мы обслуживаем Вас, Вашу семью, дорогих людей, друзей, коллег и деловых партнеров. Мы хотим, чтобы вы все доставили нам удовольствие и дали шанс на то, что мы хотим представить нашему Нови-Саду и Сербии.

Способ обслуживания – ненавязчивый подход, наше искреннее и профессиональное удовлетворение, атмосфера, комфорт, искусство, честность и кухня, которая готовит еду по рецептам, которые старше и наших бабушек. Именно это то, что будет ждать Вас в нашем ресторане. Речь идет о кухне, которая развивалась во Франции в первой половине 18 века. Это период, когда кулинарное ремесло становится наукой, философией, образом жизни и в то же время кулинарное искусство перерастает в гастрономию. Гастрономия тогда достигает своего зенита и устанавливает стандарт, который по сей день не преодолен. Говоря о тогдашнем времени, мы также можем говорить о постоянной необходимости – удовлетворить наши центры для вкуса, мы говорим о любопытстве, которое заставляет нас всю жизнь открывать для себя новые удовольствия, чтобы порадовать чувствительный вкус, который вечно голоден, и который все более и более изысканный... Напомним, тогда появились желе, бешамель, майонез, соусы, панировка, варка, обжаривание, бланширование... Стали использоваться инструменты и оборудование, которые сегодня у каждой кухни, установлен высокий стандарт и создана "классика", которая в то же самое время и наша миссия.

Если мы хотим быть точными, мы должны упомянуть неоклассицизм. Во время неоклассицизма императрица Мария Тереза подарила нашей Петроварадинской крепости независимость. В те годы, муж ее дочери, Марии Антуанетты, возводил замки, он поддерживал французскую монархию, приносил новый стиль, а с этим стилем он неосознанно поднимал на более высокий уровень кулинарное искусство, создав гастрономию. Мы часто вместо этого слова неоклассицизм будем использовать лишь Людовик XVI. Очарование, элегантность, изысканность, забота о детали, аккуратность и эстетика – украшали золотые годы перед падением французской монархии. В эти наши, «быстрые времена», все это кажется недостижимым, потраченным, преодоленным, скучным, но только на первый взгляд. Правда в том, что мы все хотели бы, хотя бы на пять минут, испытать все это сияние безупречной заботы о каждой детали, которое помогает различать вещи по всей планете.

Именно поэтому мы здесь, так что не чувствуйте себя как дома!



Мы все еще обязаны ответить на вопрос: «Почему Nucleus?»

Nucleus – это латинское название ядра клетки, ядра, составляющего ее сущность, и все мы знаем, что клетка является основной единицей строения каждого живого существа... Каждое живое существо, с другой стороны, тяготеет к своей сущности, первобытному чувству благодарности и счастья. Пусть ученые дальше решают эти вопросы, а мы здесь, чтобы попробовать одним изощренным способом, хотя бы на секунду, приблизить Вас к этим элементарным стремлениям через еду. Можно сказать, что еда – что-то вроде стремления к сути. Вкус, рецепты, способы приготовления и подачи, а также сами отношения в соответствии с этим призванием. Мы хотим коснуться самого вкусного ядра гастрономического призвания. Вдохновленные временем, когда гастрономия была материально самая независимая, когда ей уделяли больше всего любви, внимания и усилий – это пищевые пути, булыжник формы, пути сущности, по которым мы берем Вас в увлекательное путешествие, чтобы вместе чувствовали цвета, вкусы, запахи, чтобы слышали музыку и людей. Хотим, чтобы добраться до ядра, сущности этого искусства... Мы не уйдем далеко, мы останемся прямо здесь, под Петроварадинской крепостью, в парке «Молилари», в здании, которое сначала было железнодорожным вокзалом, затем почтой, а сегодня является рестораном. Для указанной поездки вам не нужен билет. Нужно лишь, чтобы оставаться на стуле, на котором вы сидите, дорога занимает столько времени, сколько Вы хотите, а от багажа необходимо лишь, чтобы принести Ваши чувства...

Уважаемые гости, расслабьтесь, найдите минутку для себя, продлите ее и просто лишь попросите больше того, что мы можем вам дать.

Нам нужны ваши впечатления, и мы хотим, чтобы они были положительными! Если же не будет именно так, просим Вас, сообщите нам об этом. Мы находимся в начале чего-то, что должно длиться долго, важно нам каждое Ваше слово, а благодарность, как хорошие хозяева, мы сможем Вам отдать.

Добро пожаловать в ресторан выбранных блюд, добро пожаловать в «Nucleus»!
Приятного отдыха вам желает персонал ресторана и шеф-повар Йован Николич
Ньегован.

Холодные закуски

Паштет из фазана с желе из смородины

Рекомендуемое вино: **Fleurs de Prairie; Scalabrone Guado al Tasso; Taittinger Brut Reserve**
Аллергены: молоко, горчица

670.00

Телячий язык и конфи из гусиной печени со свежим зеленым яблоком

Рекомендуемое вино: **Gewurtztraminer Colmar; Chateau R de Riusec; La Roncaia Eclisse**
Аллергены: горчица, яблоко

1100.00

Фаршированные яйца тремя способами

Рекомендуемое вино: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabbianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**
Аллергены: яйца, рыба, молоко, сельдерей, кунжут, горчица

920.00

Террин из свиной вырезки с хумусом из шпината

Рекомендуемое вино: **Vermentino Santa Cristina; La Scolca Gavi Valentino; Baron de Ley Reserva**
Аллергены: молоко, горчица

870.00

Галантин из жареной лопатки ягненка с цуккини и фисташками

Рекомендуемое вино: **Baron de Ley Reserva; Il Bruciato Guado al Tasso; Chateau La Fortune Margaux**
Аллергены: фисташки, молоко, мука, горчица

890.00

Стейк тартар

По Вашему запросу он может быть подготовлен перед вами.

Возможность, чтобы приготовить стейк рядом с Вашим столом стоит **1200.00 РСД**

Рекомендуемое вино: **Chateau Cantin Grand Cru; Botrosecco Le Mortelle; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

Аллергены: яйцо, соя, горчица, рыба

2180.00

Холодные закуски

Карпаччо из телятины, фаршированное муссом из гусиной печени

Рекомендуемое вино: **Nobile di Montepulciano; Baron de Ley Gran Reserva; Husonet, Haras de Pirque**

Аллергены: молоко, миндаль, соя, горчица, фисташка

1280.00

Паштет из судака

Рекомендуемое вино: **Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Pinot Grigio Collavini; Pouilly Fumme**
постный / пескетерианский

Аллергены: рыба, соя, горчица

550.00

Свекла и авокадо татар с хумусом из сушеных помидоров и с хрустящими семенами льна

Рекомендуемое вино: **La Scolca Gavi Valentino; Rose d'Anjou; Fleurs de Prairie**
веганский / вегетарианский

Аллергены: соя, горчица

780.00

Международный отбор сыров и мясных продуктов для 2 человек

Через сыры и мясные продукты примирятся Восток и Запад и встретятся на тарелке: Brie, Rokfor, Gorgonzola, Morbier, рулет из сыра и пекорино, с San Danielle, с Pata Negra и местным прошутто. Эту встречу не пропустят миланская салями и словацкий кулен.

Рекомендуемое вино: **Baron de ley Semi Dulce; Greco Di Tufo, Mastroberardino; Chardonnay Planeta**

Аллергены: молоко, кунжут, тмин, плесень

3940.00

Супы и чорбы

Суп из Эльзаса

Рекомендуемое вино: Gewurtztraminer Colmar; Chablis Bovier & Fils; Vivia Le Mortelle
Аллергены: мука, молоко, яйца, сельдерей, морковь

1100.00

Консоме из фазана, обогащенное ароматами специй

Рекомендуемое вино: Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Planeta La Segreta Bianco; Prosecco Rose Canevel
Аллергены: мука, яйца, молоко, сельдерей, морковь

860.00

Крем-суп из чеснока

Рекомендуемое вино: Chardonnay Haras de Pirque; Bramito della Sala Chardonnay; Baron de Ley 3 Vinas
Аллергены: молоко

740.00

Minestra di minestrone

Рекомендуемое вино: La Scolca Gavi Valentino; Sauvignon Blanc Collavini; Chablis Bovier & Fils
постное / веганское / вегетарианское
Аллергены: сельдерей, морковь, фасоль

585.00

Белая чорба из судака

Рекомендуемое вино: Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Soave Masi; Greco Di Tufo, Mastroberardino
постная / пескотианская

Аллергены: рыба, соя, сельдерей, морковь

670.00

Венгерская чорба из фасоли

Рекомендуемое вино: Prosecco Canevel Valdobbiadene; Chardonnay BIO, Domaine Tholomies; Planeta Cometa Fiano
Аллергены: молоко, сельдерей, морковь, фасоль

980.00

Торящие закуски

Пирог с суфле Poireau

Рекомендуемое вино: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Viogner**

лакто-вегетарианский / вегетарианский

Аллергены: молоко, яйцо, мука

870.00

Foie gras на пюре из сельдерея

Рекомендуемое вино: **Taittinger Brut Reserve; Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Broy Collio,**

Colavini

Аллергены: молоко, сельдерей

2700.00

Escargots (Улитки)

Рекомендуемое вино: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Beaune, Oliver Laflavie; Chardonnay**

Planeta

Аллергены: молоко, ракообразные

790.00

Ризотто с 4 видами сезонных грибов

Рекомендуемое вино: **Baron de Ley 3 Vinas; Cervaro della Sala; Chardonnay Haras de Pirque,**

Chile

лакто-вегетарианское / вегетарианское

Аллергены: молоко, грибы, рис, сельдерей, морковь

1540.00

Ризотто со свеклой и рокфором

Рекомендуемое вино: **Gewurtztraminer Colmar; Passo doble Blanco, Masi Argentina;**

Baron de ley Semi Dulce

лакто-вегетарианское / вегетарианское

Аллергены: свекла, плесень, морковь, сельдерей, рис, молоко

1650.00

Tricolore ravioli на мягком сливочном соусе

Рекомендуемое вино: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Pepoli Chianti Classico; Baron de Ley**

Reserva

Аллергены: яйца, мука, молоко

1850.00

Торящие закуски

Спагетти Aglio e olio con peperoncino

Рекомендуемое вино: **La Scolca Gavi Valentino; Pinot Grigio Collavini; Vermentino Santa Cristina**

веганское/вегетарианское/постное

Allergens: flour

1340.00

Говяжий костный мозг, ароматизированный тостовым хлебом

Рекомендуемое вино: **Greco Di Tuffo, Mastroberardino; Planeta Cometa Fiano;**

Chablis 1er Cru Bovier & Fils

Аллергены: мука

870.00

Запеченный сыр Brie с медом

Recommended with freshly baked croissant.

Рекомендуемое вино: **Sancerre Le Chateau; Chateau R de Riusec**

лакто-вегетарианский / вегетарианский

Аллергены: молоко, мед, мука, горчица

1100.00

Тотовые блюда из культивируемого мяса и мяса дичи

Coq au Vin

Петух, приготовленный в бургундском красном вине с овощами и шампиньонами в собственном соусе с картофельным пюре. Следы этого блюда восходят даже к древним галлам и Юлию Цезарю, но только в середине 19 века был найден письменный рецепт этого блюда. Известно, что еще раньше этот рецепт передавался и готовился галлами, поэтому часто это блюдо называют галльским петухом.

Рекомендуемое вино: **Santenay, Roger Belland; Baron de Ley Gran Reserva;
Pinot Nero della Sala**

Аллергены: морковь, сельдерей, мука, молоко, грибы, горчица

1940.00

Телячий бланкет

Традиционное блюдо родом из Франции, приготовленное путем приготовления телячьей грудинки и рульки с черным луком, морковью и специями. Подается в собственном соусе велюте.

Рекомендуемое вино: **Cabernet Merlot, Domaine Tholomies; Chateau Lestage Simon; Antica,
Nappa Valey Cabernet**

Аллергены: молоко, шампиньоны, сельдерей, морковь, мука, горчица

1650.00

Тушеная оленина с чешскими пельменями

Тушеная оленина, филе и бедро с картофелем. Подается с традиционными чешскими пельменями, приготовленными из молока, сливочного масла, яиц, пшеничной манной крупы, черного лука, бекона и специй.

Рекомендуемое вино: **Il Bruciato Guado al Tasso; Radici Taurasi Mastroberardino Reserva;
Masi Costasera Amarone Riserva**

Аллергены: молоко, сельдерей, морковь, яйца, мука, картофель, горчица

2630.00

Тотовые блюда на заказ изкультивируемого мяса и мяса диши

Tournedos Rossini

Tournedos Rossini – одна из классиков гастрономии, названная в честь композитора Джоакина Россини, который во время создания этой классики был вдохновением для босса, создателя.

Рекомендуемое вино: **Brunello di Montalcino Pian delle Vigne; Barolo Prunotto; Two Hands Angel Share, Shiraz Australia**

Аллергены: мука, сельдерей, морковь, молоко, картофель, горчица, грибы

3700.00

Стейк Веллингтон для 2 человек

Эта классика из первой половины 19 века и получила свое название от Артура Уэлсли, первого герцога от Веллингтона, для которого впервые было приготовлено это непревзойденное блюдо, которое и сегодня вдохновение и вызов шеф-повару, а также потребителю.

Рекомендуемое вино: **Radici Taurasi Mastroberardino Reserva; Chateau Durfort Vivens Grand Cru Classe**

Аллергены: мука, грибы, сельдерей, морковь, молоко, горчица

5900.00

Котлета по-киевски с картофельным пюре и обжаренными овощами

Это блюдо возникло в царской России и было создано французским шеф-поваром Урбаном Дюбуа. В том периоде французская гастрономия оказала большое влияние на создание русской гастрономии.

Рекомендуемое вино: **Baron de Ley 3 Vinas; Pietrabianca Tormaresca; Chablis Bovier & Fils**

Аллергены: мука, яйца, молоко, морковь, сельдерей, соя, горчица

2080.00

Тальятелле из куриного и телячьего филе с Hollandaise соусом

Hollandaise соус является одним из первых соусов, созданных во время основания современной гастрономии, в частности, во время голландской войны, еще во времена правления Людовика XIV.

Рекомендуемое вино: **Fleurs de Prairie, Provence; Planeta La Segreta Rosso; Passo Doble Rosso, Masi, Argentina**

Аллергены: яйца, мука, картофель

КУРИЦА 2200.00 / 2990.00 ГОВЯДИНА

VШницель из оленины с соусом Beurre Blanc и жареным картофелем в скорлупе

Шницель из самой мягкой части оленьего бедра (окорока) - «medium», обжаренный в масле. Подается с запеченным хлебом, с skin on жареным картофелем, обогащенным соусом Beurre Blanc.

Рекомендуемое вино: **Chateau Cantemerle Grand Cru Classe; Barolo Prunotto**

Аллергены: молоко, картофель, горчица

2450.00

Тотовые блюда на заказ изкультивируемого мяса и мяса дичи

Бефстроганов с картофельными крокетами

Французские придворные начальники создали это блюдо для императорской семьи Строгановых в середине 19 века, а благодаря своему опыту, они примирили русские кислые вкусы с французской горчицей и с телячьим филе. Этим блюдом они определили абсолютное использование телячьего филе, потому что для этого блюда он использует тот самый конец филе, из которого больше не может быть приготовлено филе Minon. По Вашему желанию, можно его приготовить перед Вами. Приготовление этого блюда рядом с вашим столом выносит **1200.00 РСД**

Рекомендуемое вино: **Chateau Lestage Simon; Botrosecco Le Mortelle; Museum Reserva**

Аллергены: глютен, яйца, картофель, горчица, молоко, грибы

2000.00

Императорский шашлык

По Вашему желанию, рядом со столом можно приготовить соус Ali oli (интенсивный холодный соус из чеснока, приготовленный путем взбивания чеснока под тонкой струей испанского оливкового масла в большой каменной ступе). Время приготовления соуса 10 минут. Услуга дополнительно оплачивается

1200.00 РСД

Рекомендуемое вино: **Chablis 1er Cru Bovier & Fils; Pietrabianca Tormaresca;**

Scalabrone Guado al Tasso

Аллергены: глютен, мед

2120.00

Фаршированная перепёлка методом конфи

Перепёлка особым образом освобождена от костей, фаршированная начинкой «Штефани», с добавлением каштанов и сушеного инжира, приготовлена в утином жире, обжарена. Подается с пюре из сельдерея и картофеля с глазированной, медленно приготовленной морковью.

Рекомендуемое вино: **Marchese Antinori Chianti Classico Riserva; Nobile di Montepulciano;**

Chateau La Fortune Margaux

Аллергены: морковь, сельдерей, каштан, молоко

5760.00

Bolognese без мяса

Макробиотическая смесь зерен и косточковых фруктов в роли структуры мясного фарша делает это блюдо полноценным, вегетарианским, а специи непревзойденными для Вашего опыта веганским блюдом этого типа. Спагетти из муки из полбы.

Рекомендуемое вино: **Chardonnay BIO, Domaine Tholomies; Prosecco Rose Canevel;**

Giardino Santa Cristina

веганское / вегетарианское / постное

Аллергены: соя, пшеница, овес, рожь, горчица, миндаль, кешью, инжир

1460.00

Салаты

Салат Цезарь

Отель «Сезар» из Тихуаны, Мексика, разработал этот, теперь уже глобальный бренд. Хотя в него добавили разные ингредиенты – эта классика очень проста. Состоит из Романо салата (которые мы выращиваем сами), заправки, состоящей из 7 ингредиентов. Подаются целые листья покрытые заправкой, посыпанный тертым пармезаном и 2 штуки сверху гренки из багета. По Вашему запросу он может быть подготовлен перед Вами. Возможность подготовки этого блюда рядом с Вашим столом стоит **1200.00 РСД**

Рекомендуемое вино: **La Scolca Gavi Valentino; La Roncaia Eclisse; Vivia Le Mortelle**
лакто-вегетарианский / вегетарианский

Аллергены: горчица, яйца, рыба, молоко, пшеница

970.00

Салат Bell

Сочетание пяти видов зеленых салатов, заправленных идеально сбалансированной заправкой на основе меда, с добавлением зеленого яблока и поджаренного миндаля.

Рекомендуемое вино: **Soave Masi, Baron de Ley Blanco Sobre Lias; Sauvignon Blanc Collavini**
постный / веганский / вегетарианский

Аллергены: мед, горчица, яблоко, миндаль

780.00

Triticum Eruca салат

Салат из вареной пшеницы и рукколы с добавлением красного перца, нарезанного кубиками, приправленный красным луком и чесноком, а также винегретом на основе малинового масла, тимьяна и лимонного сока.

Рекомендуемое вино: **Sauvignon Blanc Collavini; La Roncaia Eclisse; Pouilly Fume**
постный / веганский / вегетарианский

Аллергены: пшеница, мед

650.00

Салаты

Dinde au fromage

Сочетание хрустящего салата с заправкой на основе греческого йогурта, мяса индейки, с грушей и мелко нарезанным голубым сыром рокфор – это уникальный вкус. Для идеальной закуски предлагается немного каждого из перечисленных ингредиентов на вашей вилке.

Рекомендуемое вино: **Gewurtztraminer Colmar; Baron de ley Semi Dulce**

Аллергены: молоко, плесень

1330.00

Райский сад

На мягком сыре Рикотта тщательно отобранные плоды четырех видов томатов, посыпанных с листьями свежих трав и оливковым маслом первого холодного отжима.

Рекомендуемое вино: **Planeta La Segreta Bianco; Soave Masi**

лакто-вегетарианский / вегетарианский

Аллергены: молоко, кунжут

1220.00

Греческий салат

Рекомендуемое вино: **Pinot Grigio Collavini; Domaine St Cecile Viogner**

лакто-вегетарианский / вегетарианский

Аллергены: молоко, мед

960.00

Салаты

Садовый салат

Рекомендуемое вино: Soave Masi; Chardonay BIO, Domaine Tholomies;
Passo doble Blanco, Masi Argentina

540.00

Выбор зеленых салатов

Рекомендуемое вино: La Scolca Gavi Valentino; Vermentino Santa Cristina
Аллергены: мед

520.00

Томатный салат

Рекомендуемое вино: Pinot Grigio Collavini

530.00

Салат из капусты

Рекомендуемое вино: Domaine St Cecile Viogner

450.00

Салат из огурцов, или салат из огурцов с заправкой из йогурта

Куски свежих огурцов (форма круга), приправленные заправкой на основе йогурта, или без нее. Это зависит от Вашего желания и по Вашему желанию мы можем извлечь семечки из середины.

Рекомендуемое вино: Sauvignon Blanc Collavini, Pouilly Fumme

Аллергены: молоко

420.00 / 485.00

Салаты

Маринованные сезонные салаты

ЛЕТО

**Жареная тыква с чесноком
и укропом**

530.00

**Молодая стручковая
фасоль с чесноком и
лимонным соком**

510.00

**Крем из жареного голубого
баклажана**

710.00

**ФСвежий, жареный,
острый перец с заправкой
из меда и фенхеля
обыкновенного**

Аллергены: мед

540.00

ЗИМА

Свекла

460.00

Острый Chardonnay

490.00

Квашеная капуста

460.00

Жареный сладкий перец

510.00

Жареный острый перец

430.00

Десерты

Мусс из белого шоколада с оливковым маслом

Мусс из белого шоколада, вылитый на корку песочного пирога (Тарт тесто). Топпинг с белым шоколадом и оливковым маслом.

Рекомендуемое вино: **Baron de ley Semi Dulce**

Аллергены: молоко, яйца, глютен

925.00

Lava cake с зеленым пятном от Н.Ч.

Из бельгийского черного шоколада по оригинальному рецепту шеф-повара Микаэля Браса 1980-х годов мы готовим Chocolate fondant с добавлением мятного сиропа со стороны. Рекомендуется, чтобы поставили дно ложки в сироп, а затем используйте эту ложку, чтобы взяли кусок этого, и сегодня, вневременного торта.

Рекомендуемое вино: **Prosecco Rose Canevel**

Аллергены: глютен, какао, молоко, яйца

640.00

Тирамису

Рецепт, который запрещает добавление взбитых сливок, сметаны. Формование и нарезка – это то, что мы служим при приготовлении этого пирога. Illy Tristan Coffee в сочетании с ромом из Венесуэлы сделает этот крем и булочки идеальными условиями для совершенства вкуса зрелости и традиции.

Рекомендуемое вино: **Taittinger Rose Brut**

Аллергены: какао, яйца, молоко, глютен, кофе

760.00

Пирог с сезонными фруктами

Песочное тесто, несущее на себе бремя фруктовых сливок и свежих фруктов, не оставит вас равнодушным в идиллии, которую несет нынешний сезон.

*Спросите у Вашего официанта, какие фрукты являются сегодняшней темой этого причудливого торта.

Рекомендуемое вино: **Prosecco Canevel Valdobbiadene; Taittinger Brut Reserve**

Аллергены: молоко, глютен, яйца

700.00

Десерты

Crêpes Suzette

Блин на карамелизованном коричневом сахаре, фламбированный с ликером «Grand Marinier» из апельсинов и из апельсиновой цедры. Это удовольствие, которое вдохнуло жизнь еще в 1895 году в Монте-Карло (отель Cafe de Paris), когда четырнадцатилетняя помощница официанта сделала ошибку и чуть не вызвала пожар, приготавливая десерт, который был полностью по другому рецепту. Как назло, за столом сидел будущий король Эдуард VII, затем принц Уэльса с подругой из Франции. После того, как сотрудники отеля поняли, что пожара в отеле удалось избежать, они даже не думали об «обугленном» десерте, пока изобретательный официант не посчитал, что торт в хорошем состоянии и должен быть подан. Так и было. Дворянство было впечатлено поданным, зрелище огня казалось преднамеренным, а принц назвал этот десерт в честь своей подружки. Ее звали Suzette. С тех пор было принято фламбировать рядом с гостями. Конечно, торт, а не объект, в котором гости сидят. По Вашему желанию, это угощение можно приготовить прямо перед Вами.

Возможность приготовить это блюдо рядом с Вашим столом стоит **2400.00 РСД**

Рекомендуемое вино: **Taittinger Brut Reserve; Chardonnay Planeta**

Аллергены: глютен, яйца, молоко

1650.00

Парфе из фундука

Замороженный, воздушный пирог с фундуком и карамелью вернет Вас к раннему детству, когда шербетом лечили простуду и весь дом пахнул на вкус этого пирога.

Рекомендуемое вино: **Prosecco Canevel Valdobbiadene**

Аллергены: яйца, молоко, фундук, миндаль

870.00

Фруктовый сезонный салат

Аллергены: киви

620.00

Zuppa inglese

Аллерген: глютен, алкоголь, яйца

1050.00

Хлеб

Бездрожжевой пшеничный хлеб на закваске (белый хлеб)
165.00

Бездрожжевой гречневый хлеб на закваске
165.00

Черный Нордический
(смесь муки грубого помола и семени)
содержит дрожжи
110.00

Белый хлеб с сушеным инжиром
содержит дрожжи
160.00

Glutenfree
(булочка из кукурузной, рисовой и льняной муки)
содержит дрожжи
45g / 310.00

Свежий круассан
(выпекается под заказ)
80g / 355.00

Все виды хлеба содержат аллергены, за исключением безглютенового хлеба.



Сыры

Comté
420,00

Morbier
370,00

Camembert (+ Pedro Ximenez)
990,00

Rokfor
445,00

Молодой коровий сыр
100,00

Pecorino Romano
210,00

Emmental
335,00

Gruyer
690,00

Молодой Cantal
375,00

Все сыры содержат аллергены лактозы.

Добавки и гарниры

Желе из красной смородины	Картофель в скорлупе
145.00	145.00
Мусс из гусиной печени	Соус Hollandaise
540.00	540.00
Профитроль с начинкой из куриной печени	Картофельные крокеты
100.00	100.00
Милерама (сметана)	Соус Alioli
110.00	110.00
Пюре из сельдерея	Глазированная морковь
235.00	235.00
Пеперончино	Цезарь заправка
60.00	60.00
Чешские пельмени	Кувер (мини закуска)
420.00	420.00
Отварной батат	Мятный сироп
210.00	210.00
Картофельное пюре	Бутер
320.00	320.00
Соус Demi glace	Соус Beurre blanc
400.00	400.00
Отварной картофель	Дижонская горчица
110.00	110.00
Обжаренные овощи	Вареный рис
110.00	110.00
Обжаренная стручковая фасоль	Корнишоны (огурцы)
110.00	110.00
Маринованный фиолетовый лук	Картофель Ograten
110.00	110.00
Соус Madeira	Кандированный апельсин
110.00	110.00

Фрукты и дижестивы

Фрукты

Уточните у обслуживающего персонала, какие фрукты сейчас мы предлагаем, либо выберите из корзины перед Вами фрукт, чтобы насладиться! Не волнуйтесь! Фрукты вымыты. Надо иметь в виду, что мы занимаемся приготовлением пищи, а не перепродажей, фрукты бесплатны.

Дижестив бар

Дижестив бар можно использовать и выпить один напиток по Вашему выбору, без возможности дозирования, или оплаты.

Только так он имеет свою ценность, а напиток за счет дома. Единственное условие, которое Вы должны выполнить, это – забронировать стол в ресторане.

Условия использования таковы, потому что дижестивы в баре не в официальном предложении карты напитков ресторана и они не являются частью системы продаж.

Если Вы очень хотите дижестив, а Вы не выполнили указанные условия, попросите билет на напитки, будьте свободны выбирать напитки по Вашему вкусу и по текущим ценам официального ассортимента ресторана.

До следующего свидания!
Команда Nucleus.